项目编号：10575-2023-Q-2024

管 理 体 系 审 核 报 告

（监督审核）

组织名称：大厂回族自治县嘉隆肉类有限公司

审核体系：■质量管理体系（QMS）□50430（EC）

□环境管理体系（EMS）

□职业健康安全管理体系（OHSMS）

□能源管理体系（ENMS)

□食品安全管理体系（FSMS/HACCP）

□其他

审核组长（签字）：朱晓丽

审核组员（签字）：/

报告日期：2024 年 8 月 31 日

北京国标联合认证有限公司编制

地　址：北京市朝阳区北三环东路 8 号 1 幢-3 至 26 层 101 内 8 层 810

电　话：010-8225 2376

官　网：www.china-isc.org.cn

邮　箱：service@china-isc.org.cn

联系我们，扫一扫！

审核报告说明

1．本报告是对本次审核的总结，以下文件作为本报告的附件：

■管理体系审核计划（通知）书■首末次会议签到表

■不符合项报告□ 其他

2．免责声明：审核是基于对受审核方管理体系可获得信息的抽样过程，考虑到抽样风险和局限性，本报告所表述的审核发现和审核结论并不能 100% 地完全代表管理体系的真实情况，特别是可能还存在有不符合项；在做出通过认证或更新认证的决定之前，审核建议还将接受独立审查，最终认证结果经 ISC 技术委员会审议做出认证决定。

3．若对本报告或审核人员的工作有异议，可在本报告签署之日起 30 日内可北京国标联合认证有限公司提出（专线电话：010-58246011 信箱：service@china-isc.org.cn）。

4．本报告为北京国标联合认证有限公司所有，可在现场审核结束后提供受审核方，但正式版本需经 ISC 确认，并随同证书一起发放。本审核报告不能做为最终认证结论，认证结论体现为认证证书或年度监督保持通知书。

5. 基于保密原因，未经上述各方允许，本报告不得公开。国家认证认可机构和政府有关管理部门依法调阅除外。

审核组公正性、保密性承诺

（本承诺应在首、末次会议上宣读）

为了保护受审核方和社会公众的权益，维护北京国标联合认证有限公司(ISC)的公正性、权威性、保证认证审核的有效性，审核组成员特作如下承诺：

1. 在审核工作中遵守国家有关认证的法律、法规和方针政策，遵守 ISC 对认证公正性的管理规定和要求，认真执行 ISC 工作程序，准确、公正地反映被审核组织管理体系与认证准则的符合性和体系运行的有效性。

2．尊重受审核组织的管理和权益，对所接触到的受审核方未公开信息保守秘密，不向第三方泄漏。为受审核组织保守审核过程中涉及到的经营、技术、管理机密。

3．严格遵守审核员行为准则，保持良好的职业道德和职业行为，不接受受审核组织赠送的礼品和礼金，不参加宴请，不参加营业性娱乐活动。

4．在审核之日前两年内未对受审核方进行过有关认证的咨询，也未参与该组织的设计、开发、生产、技术、检验、销售及服务等工作。与受审核方没有任何经济利益和利害冲突。审核员已就其所在组织与受审核方现在、过去或可预知的联系如实向认证机构进行了说明。

5．遵守《中华人民共和国认证认可条例》及相关规定，保证仅在 ISC 一个认证机构执业，不在认证咨询机构或以其它形式从事认证咨询活动。

6．如因承诺人违反上述要求所造成的对受审核方和 ISC 的任何损失，由承诺人承担相应法律责任。

承诺人审核组长：朱晓丽

组员：/

一、审核综述

1.1 审核组成员

序号	姓名	组内职务	注册级别	审核员注册证书号	专业代码
A	朱晓丽	组长	审核员	2024-N1QMS-4205805	03.01.01

其他人员

序号	姓名	审核中的作用	来自
1	杨丹	向导	受审核方
2	/	观察员	

1.2 审核目的

本次审核目的是组织获得（**质量管理体系**）认证后，进行第一次监督审核☐证书暂停后恢复☐其他特殊审核请注明：

审核通过检查受审核方的组织结构、运作情况和程序文件，以证实组织是否按照产品标准、服务规范和相关规定运作，能否保持并持续改进管理体系，评价其符合认证准则要求的程度，从而确定是否☐暂停原因已消除，恢复认证注册，■保持认证资格。

1.3 接受审核的主要人员

管理层、各部门负责人等，详见首末次会议签到表。

1.4 依据文件

a) 管理体系标准：

GB/T19001-2016/ISO9001:2015

b) 受审核方文件化的管理体系；本次为■单体系审核☐结合审核☐联合审核☐一体化审核；

c) 相关审核方案，FSMS专项技术规范：；

d) 相关的法律法规：《中华人民共和国动物防疫法》、《中华人民共和国安全生产法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国计量法》等

e) 适用的产品（服务）质量、环境、安全及所适用的食品安全及卫生标准：GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》、GB2707-2016食品安全国家标准鲜（冻）畜禽产品、GB/T17238-2008鲜冻分割牛肉等

f) 其他有关要求（顾客、相关方要求）。

1.5 审核实施过程概述

1.5.1 审核时间：2024年08月31日 上午至2024年08月31日 下午实施审核。

审核覆盖时期：自2023年09月24日至本次审核结束日。

审核方式：■现场审核 □远程审核 □现场结合远程审核

1.5.2 审核范围（如与审核计划不一致时，请说明原因）：

生鲜牛肉的分割加工

1.5.3 审核涉及场所地址及活动过程（固定及临时多场所请分别注明各自活动过程）

注册地址：河北省廊坊市大厂回族自治县南王庄村

办公地址：河北省廊坊市大厂回族自治县南王庄村

经营地址：河北省廊坊市大厂回族自治县南王庄村

临时场所（需注明其项目名称、工程性质、施工地址信息、开工和竣工时间）：无

1.5.4 恢复认证审核的信息（暂停恢复审核时适用）

暂停原因：

暂停期间体系运行情况及认证资格使用情况：

经现场审核，暂停证书的原因是否消除：

1.5.5 本次审核计划完成情况：

1）审核计划的调整：■未调整；□有调整，调整情况：

2）审核活动完成情况：■完成了全部审核计划内容，未遇到可能影响审核结论可靠性的不确定因素

□未能完成全部计划内容，原因是（*请详细描述无法接近或被拒绝接近有关人员、地点、信息的情况，或者断电、火灾、洪灾等不利环境*）：

1.5.6 审核中发现的不符合及下次审核关注点说明

1）不符合项情况：

审核中提出严重不符合项（0）项，轻微不符合项（1）项，涉及部门/条款:办公室 9.2

采用的跟踪方式是：□现场跟踪■书面跟踪；

双方商定的不符合项整改时限：2024 年 9 月 7 日前提交审核组长。

具体不符合信息详见不符合报告。

拟实施的下次现场审核日期应在 2025 年 8 月 31 日前。

2）下次审核时应重点关注：外包方控制、内审管理评审有效性、生产过程控制、放行控制、水检报告

3）本次审核发现的正面信息：受审核方质量管理体系在运行过程中管理层及部门领导比较重视，管理水平有所提高，各部门职责明确，产品质量稳定，无质量事故

1.5.7 管理体系成熟度评价及风险提示

1）成熟度评价：管理层对结合型管理体系运行和认证活动支持，管理人员对标准、管理体系文件经过培训

和运行，可以运用，能够在日常的管理和检验过程运用管理体系的工具和方法，对管理评审、内部审核基本可以应用，尚不深入，自我发现问题、解决问题的机制在过程应用较好，总体成熟度尚可

2）风险提示： 内审管理评审有效性、外部供方控制、生产环境、放行控制、水检报告

1.5.8 本次审核未解决的分歧意见及其他未尽事宜：无

二、组织的管理体系运行情况及有效性评价

2.1 目标的实现情况□符合 ■基本符合 □不符合

质量目标：
1、交货及时率 90%以上；
2、相关方满意度 90 以上。
●质量目标满足产品要求（国家标准及客户要求）；
●质量目标进行层层分解，落实到责任部门，每季度末考核。
--查 2023 年 3-4 季度、2024 年 1-2 季度考核情况： 均完成，符合要求 考核人：张志杰

办公室
1、员工培训率 100%
2、文件受控率 100%
查 2023 年 3-4 季度、2024 年 1-2 季度考核情况： 均完成，符合要求 考核人：张志杰

供销部
订单评审率 100%
采购原材料合格率 98%以上
仓储产品损坏率 1%以下
相关方满意度 97 以上
●从目前的统计结果来看，基本达到2023年3-4季度,2024年1-2季度目标要求。

生产部
工艺纪律执行符 合率 97%以上
2、产品一次检验合 格率 98%以上
●每季度进行一次考核，2023年3-4季度、2024年1-2季度目标考核情况，均完成，符合要求。

质检部
产品检验及时率 98%以上
检验设备校准及时率 100%
●每季度进行一次考核，2023年3-4季度、2024年1-2季度目标基本实现。

2.2 重要审核点的监测及绩效□符合 ■基本符合 □不符合

运行的策划和控制
为满足产品和服务提供的要求。对产品和服务的整个运行过程实施策划和控制。确定了以下内容或实施了以下措施：
1、策划了工艺流程：原料入库-排酸-分割-加工-包装-冷冻-出库销售
2、识别过程和产品和服务接受准则：GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》、GB2707-2016 食品安全国家标准鲜（冻）畜禽产品、GB/T17238-2008 鲜冻分割牛肉等
通过质量手册、程序文件等进行了规定，对通用事项，则执行通用工艺守则和行业惯例；

3、确定符合产品和服务要求所需的资源，包括人员、设施、环境、监测资源等；
4、按照准则实施过程控制，包括人、机、料、法、环、测等过程影响或决定因素，确保运行过程受控；
5、根据实际需要，在必要范围和程度上，确定并保持、保留文件化信息。
6、经了解和确认，策划输出方式包括口头或书面规定（如订单、宣传单等），简单事项一般根据工作惯例和口头形式予以规定，输出形式适宜，适合组织的运行需要。
7、外包过程：运输过程、产品外检
经了解，当策划有变更时，组织将对策划进行相应控制，包括修订、完善策划输出和输出方式等。对非预期变更，则组织评审其后果，必要时采取措施减轻不利影响。体系运行以来，工艺稳定，过程无变更，顾客及顾客要求也没有变化，故原策划也暂没有变更的情况。

设计和开发
1、经现场了解确认，该组织从事牛肉加工多年，形成了成熟和固定的工艺；自体系运行以来，公司的经营模式、生产工艺方法基本稳定，产品未发生变更，目前与生产过程有关的设计输出文件、组织的职责部门、资源（人力资源、基础设施等）、能力、组织知识等能满足标准要求。无需进行新的设计和开发。
2、通过综合了解获知，拥有多名专业技术人员，具备多年速冻牛肉制品加工行业工作经历和实践经验，具备工艺设计的能力，组织有能力在需要时实施产品和服务的设计开发活动。

生产和服务提供的控制
编制了《外部提供产品、服务和过程控制程序》，程序中明确了控制的过程、活动、要求以及控制的职责和方法。
1、产品特性信息的获得，主要依据: GB14881-2013《食品生产通用卫生规范》、GB2707-2016 食品安全国家标准鲜（冻）畜禽产品、GB/T17238-2008 鲜冻分割牛肉，生产部根据合同要求以及及库存情况安排生产。负责人介绍，生产部根据市场需求和库存情况安排生产任务。
2、为确保生产和服务提供过程受控，生产部组织策划了过程受控条件，包括：
（1）通过生产指令、作业指导书等的提供和获得，规定并确保相关人员获知所生产的产品、提供的服务或进行的活动的特性和拟获得的结果，如产品名称、数量、要求、质量标准、工艺要求等；
（2）现场查看和交谈，关键岗位人员均经过岗位培训，岗位实践经验丰富，操作熟练，工艺执行情况良好，查生产车间工作人员健康证，均在有效期内，符合要求。
（3）现场配备和使用的中塑料操作台、真空包装机、定型模具、刀具、刀具消毒器、消毒槽、电子称等设备规格型号和精度适宜，数量充足，经日常维护、保养，性能良好，运转正常，能保证正常生产。
（4）生产过程中，由质检员均按策划要求自行对产品质量、外观进行自检。采取措施防范人为错误，如人员培训、产品编号、工具编号等；
（5）产品均按策划规定经检验员自行验验后进行交付，并根据需要实施交付服务后活动。
公司识别需确认过程为排酸过程，提供有特殊过程能力确认表“特殊过程确认记录表”，提供 2024 年 7 月 9 日
对此工艺进行确认的证据。符合要求。
现场查验生产和服务提供的控制情况：
（1）分割间工作人员正根据生产指令进行牛肉的分割加工的准备及分割工作。通过交谈和询问，相关人员熟悉产品特性要求，
结合作业指导书的提供和内部培训，产品信息表述全面、具体。现场作业控制情况抽查摘录如下：
过程控制：
在排酸间内进行，要求排酸库温 0-4°，相对湿度 80-95%，排酸时间大于 12 小时，排酸后胴体中心温度小于 7。人工进行剔骨、分割和休整。速冻：公司产品分割的牛腱子、牛肩、牛脖骨、上脑等，白天进库分割加工成牛肉卷、肥牛、上脑等进行速冻。
现场与车间工作人员了解到，牛肉胴体中心温度降到 7℃以下时即可剔骨分割。牛肉冻结在-23℃库中进行冻结 20 小时，当肉体中心温度达-18℃以下时更换包装后移入-18℃冷藏库中冷藏。
现场查看剔骨分割工序的牛肉温度约 4℃剔，可满足要求。

现场查看审核时温度显示为-18.0℃，肉体中心温度达到-18℃后移入冷藏，符合要求。
现场查见《冷藏库温度监控记录》
日期：2024 年 8 月 31 日
时间　　实际温度　　记录人
9：01　　-18.3℃　　张志杰
10:00　　-18.1℃　　张志杰……
记录显示冷藏库中冷藏温度可满足要求.
○包装：
包装间相对独立，要求室温在 10℃以下现场查看，温度计显示 8.0℃，只是对冻结好的产品进行简单的塑料袋包装。控制符合要求。并进行简单的包装并加贴食品标签，上面显示：清真标识、品牌名、品名、生产日期，执行标准，保质期、储藏方法及生产厂家、地址等。
经现场检查确认，生产和服务提供的实施和控制情况良好，基本符合策划的安排。组织具备速冻肉制品生产能力，且过程控制情况良好。

产品和服务的放行
●编制了《外部提供产品、服务和过程控制程序》、《进货检验规范》《品质检验规程》等控制文件。
编有《产品检验规程》等文件，文件中明确验证和检验的项目。产品出厂检测依据：GB2707-2016 食品安全国家标准鲜（冻）畜禽产品、GB/T17238-2008 鲜冻分割牛肉等
原辅料主要从合格供方采购供应，规定了主要验收内容如下
1. 原料重点查验检验检疫证明
2. 辅料进厂查验是否从合格供方产出并查验检验结果。
3、 标识情况：是否符合国家标签要求。
4、 感官（杂质、异物、异味、卫生、包装情况）
5、车辆运输卫生情况，数量符合性
原辅料包括：牛肉、包装材料
1 原料：牛肉（鲜牛肉、冻牛肉）
1） 牛肉：
进货产品提供“动物检疫合格证明”，编号：1321626847
货主：唐山百货大楼集团北方购物广场城西分店　产品名称：牛粪割肉　数量：50 公斤
另抽其他“动物检疫合格证明”符合要求。
2）包装材料由库管员所要供货厂家的检测报告进行验证，核对数量后入库，提供“采购产品验收记录表”
序号　产品名称　规格　数量　检验外观　数量　异味/印刷　检疫票　时间
1 牛酮体 1/2 60 完好 30 有 2024 年 3 月 25 日
2 热缩袋 个 50000 完好 100 无 2024 年 3 月 25 日
3 塑料薄膜 公斤 5000 完好 100 无 2024 年 3 月 25 日
4 纸箱 个 20000 完好 100 清晰 2024 年 3 月 25 日
5 活牛 1/2 300 完好 150 有 2024 年 5 月 1 日
6 热缩袋 个 60000 完好 100 无 2024 年 6 月 30 日
7 牛酮体 1/2 300 完好 150 有 2024 年 6 月 30 日
8 纸箱 个 10000 完好 100 清晰 2024 年 6 月 30 日
9 牛酮体 1/2 300 完好 150 有 2024 年 7 月 28 日
10 牛酮体 1/2 400 完好 200 有 2024 年 8 月 28 日
2 过程产品
生产过程中对各工序指标进行检验，发现不合格产品及时调整。
提供牛腱子、肥牛、上脑、太阳肉、腹肉、肩肉、眼肉等“加工过程检验记录”
检验项目：色泽、粘度、包装、肉眼可见物
检验记录：合格

符合要求

查看 8.29 日畜禽产品质量安全检测合格证明：
检测项目：盐酸可仑特罗　阴
　　莱克多巴胺　　阴
　　沙丁胺醇　　阴
检测人：胡士山
另抽其他记录，符合要求

查看车间工具消毒登记表
每日对车间刀、刀棍、锯骨机、整形机、热缩机、真空机进行清洗消毒，操作人：王莹

3 成品：鲜、冻分割牛腱子、牛腩、肥牛、上脑等
使用标准为国家 GB2707-2016 食品安全国家标准鲜（冻）畜禽产品；GB/T17238-2008 鲜、冻分割牛肉，出厂产品由本公司质检员进行出厂检验，检验项目：感官、净含量等、合格产品贴有检疫合格证。
提供上脑、肩肉、肥牛等“成品检验报告”
检查项目：色泽、组织状态、粘度、弹性、气味、煮沸后肉汤、肉眼可见异物、净含量（大于 3.6kg）
单项判定:合格
检验员：胡士山
另抽其他检验报告，按策划要求进行了检验。

提供委托每三方检验报告;1、2024 年 3 月 21 日；谱尼测试；样品名称：牛肉；
检测报告报告编号 No.A1E311036A1F11Y7317
检验项目：水分、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇等；
检验结果：该样品经检测，所检项目符合 GB 18394-2020(牛肉)、GB 2762-2017、农业农村部公告第 250 号的要求。
提供 2024 年 6 月 27 日中谱（北京）测试科技有限公司出具废气、噪声检测报告，符合要求，具体见附件
2024 年 3 月 23 日北京诚普检测技术有限公司出具废水、噪声检测报告，符合要求，具体见附件
提供 2023 年 7 月 26 日河北清泓检测技术服务有限公司廊坊分公司出具水质检测报告，具体见附件
●企业的检验过程控制符合要求

2.3内部审核、管理评审的有效性评价□符合 ■基本符合 □不符合

●编制《内部审核控制程序》，基本符合标准要求。
经查问：总经理、管代、各部门主管均经培训并参加了内部审核。
2024.7.7 开展了管理体系内部审核活动，并提供有以下内审的资料：
——《现场审核计划》，批准：敖磊 2024-7-1
计划中规定审核的目的、依据、范围、时间、审核安排；审核组成员。
计划中没有遗漏标准条款、没有遗漏体系覆盖的部门和场所，内审员没有审核自己的工作。
——内审首末次会议签到（领导层、各部门负责人）；
——内部审核检查表，审核按计划进行，没有遗漏标准条款及体系覆盖的部门和场所，内审员没有审核自己的工作。
——本次内审发现 1 项不合格，为一般不符合项，查看《不符合报告》，不符合事实描述清晰，不符合原因分析准确，并制定了纠正及纠正预防措施，且措施可行，并对其有效性进行了验证，验证人：胡士山
——本次内审编制有《内部审核报告》，对内审进行了综述和体系运行情况的评价，对纠正措施提出整改的要求。
——内审员：张志杰、胡士山

内审员有授权书，经过管理体系标准培训，现场与内审员沟通，内审、管理评审在外聘老师指导下进行，独立审核的能力有待提高，已开不符合。
●结论：公司建立和运行的 质量管理体系对于保证公司质量方针、质量目标实现是适宜的， 基本 满足公司生产经 营的需要。质量管理体系运行持续、正常、有效。

●制定并执行《管理评审控制程序》：一年至少要进行一次管理评审，由总经理主持。特殊情况下，可增加管理评审频次。
●评审内容包括：内审结果；管理方针和目标的适宜性；过程的控制情况；产品的符合性；改进的需求等。
●查管理评审
1、计划：管理评审的时间：2024 年 7 月 15 日
主持人：总经理 参加人：公司各部门主管
要求每个部门需提交的管理评审输入内容包含了标准条款的要求。时间安排符合程序文件的要求。
编制：张志杰 批准： 敖磊 日期： 2024.7.10
2、查看管理评审输入的资料：质量管理体系内部审核报告；质量方针\质量目标及其实施情况；重大质量事故的处理情况；体系内外部因素变化情况；过程质量趋势；产品质量趋势；不合格的控制及纠正预防措施实施情况；顾客满意度及投诉的处理；外部供方绩效评价供；应对风险和机遇所采取措施的有效性；企业的组织机构、职责分配，资源配备是否适宜；体系的要素及相应的文件是否有修正的需求；顾客或员工对质量管理体系的建议；改进的机会。输入内容基本符合标准要求。
3、提供管理评审会议记录：各部门负责人汇报了各部门的管理体系运行情况，管理者代表汇报了公司管理体系运行状况和内审不合格的整改情况，参会人员根据各部门的汇报情况展开讨论，总经理总结本次管理评审，同时就改进的决议作出了安排。
4、查看管理评审报告，批准：敖磊/2024-7-15
●结论：公司质量管理体系符合标准要求，具有较好的充分性、适宜性和有效性，能较好的适应实现质量方针和质量目标的需要。同时，质量方针也较好的体现了公司对质量管理方面的追求和方向，具有较好的适宜性。
由于质量手册适宜公司需要 暂不进行修改。
四、本年度未提出需改进措施
五、抽上年度管理评审改进措施完成情况，已完成，符合要求。
编制：张志杰 2024 年 7 月 15 日
审批： 敖 磊 2024 年 7 月 15 日
管理评审基本达到目的。

2.4 持续改进□符合 ■基本符合 □不符合

1）不合格品/不符合控制：
●编制了《不合格品控制程序》，程序内容符合标准要求。 对不合格品的处置方式包括：
涉及包装重量、隔膜、牛油没有切割干净等的不合格，返工处理
涉及产品卫生、菌落量、盐基氮等食品安全的不合格，不予出厂，做饲料及其他处理。
已售出产品，涉及食品安全的，采取召回措施，接受赔偿和处罚，努力配合将产品召回
企业编制有产品召回计划，并按要求定期演练，符合要求。
●自体系运行至今，经和受审核方沟通，未发生不合格。经查基本符合要求
2）纠正/纠正措施有效性评价：对出现产品不合格现象采取原因分析，制定纠正措施，并验证其措施的实施程度，目前纠正措施实施基本有效 ；管理方面的不符合经了解基本采取纠正及纠正措施，预防措施基本未采取。纠正措施管理工具的应用尚需加强。
3）投诉的接受和处理情况：建立了投诉反馈的接受渠道，目前为止没有顾客投诉情况发生。对顾客的反馈能及时接受并顺利反馈至相应部门采取必要措施。如包装、交期、价格、运输等的要求及变更。

三、管理体系任何变更情况

1）组织的名称、位置与区域：无

2）组织机构：无

3）管理体系：无

4）资源配置:无

5）产品及其主要过程:无

6）法律法规及产品、检验标准:无

7）外部环境:无

8）审核范围（及不适用条款的合理性）:无

9）联系方式:无

四、上次审核中不符合项采取的纠正或纠正措施的有效性

上年度不符合已关闭，未发生类似不符合，措施有效

五、认证证书及标志的使用

证书用于供应商资质、投标，无发生证书使用不当行为

六、被认证方的基本信息暨认证范围的表述

■无变化

□经过审核，审核组认为认证范围适宜，详见《认证证书内容确认表》。

说明：审核范围在监督审核时有变化，需填写《认证证书内容确认表》

七、审核结论及推荐意见

审核结论：根据审核发现，审核组一致认为，大厂回族自治县嘉隆肉类有限公司的

■质量□环境□职业健康安全□能源管理体系□食品安全管理体系□危害分析与关键控制点体系：

审核准则的要求	□符合	■基本符合	□不符合
适用要求	□满足	■基本满足	□不满足
实现预期结果的能力	□满足	■基本满足	□不满足
内部审核和管理评审过程	□有效	■基本有效	□无效
审核目的	□达到	■基本达到	□未达到
体系运行	□有效	■基本有效	□无效

推荐意见：□暂停证书的原因已经消除，恢复认证注册

☐保持认证注册

■在商定的时间内完成对不符合项的整改，并经审核组验证有效后，保持认证注册

☐暂停认证注册

☐扩大认证范围

☐缩小认证范围

北京国标联合认证有限公司

审核组:朱晓丽

被认证方需要关注的事项

（本事项应在末次会议上宣读）

审核组推荐认证后，北京国标联合认证有限公司将根据审核结果做出是否批准认证的决定。贵单位获得认证资格后，我们的合作关系将提高到新阶段，北京国标联合认证有限公司会在网站公布贵单位的认证信息，贵单位也可以对外宣传获得认证的事实，以此提升双方的声誉。在此恳请贵公司在运作和认证宣传的过程中关注下列（但不限于）各项：

1、被认证组织使用认证证书和认证标志的情况将作为政府监管和认证机构监督的重要内容。恳请贵单位按照《认证证书和认证标志、认可标识使用规则》的要求，建立职责和程序，正确使用认证证书和认证标志，认证文件可登录我公司网站查询和下载,公司网址：www.china-isc.org.cn

2、为了双方的利益，希望贵单位及时向我公司通报所发生的重大事件：包括主要负责人的变更、联系方法的变更、管理体系变更、给消费者带来较严重影响的事故以及贵单位认为需要与我公司取得联系的其他事项。当出现上述情况时我公司将根据具体事宜做出合理安排，确保认证活动按照国家法律和认可要求顺利进行。

3、根据本次审核结果和贵单位的运作情况，请贵公司按照要求接受监督审核，监督评审的目的是评价上次审核后管理体系运行的持续有效性和持续改进业绩，以保持认证证书持续有效。如不能按时接受监督审核，证书将会被暂停，请贵单位提前通知北京国标联合认证有限公司，以免误用证书。

4、为了认证活动顺利进行，请贵单位遵守认证合同相关责任和义务，按时支付认证费用。

5、认证机构为调查投诉、对变更做出回应或对被暂停的客户进行追踪时进行的审核，有可能提前较短时间通知受审核方，希望贵单位能够了解并给予配合。

6、所颁发的带有 CNAS（中国合格评定国家认可委员会）认可标志的认证证书，应当接受 CNAS 的见证评审和确认审核，如果拒绝将会导致认证资格的暂停。

7、根据《中华人民共和国认证认可条例》第五十一条规定，被认证方应接受政府主管部门的抽查；根据《中华人民共和国认证认可条例》第三十八条规定在认证证书上使用认可标志的被认证方应配合认可机构的见证。当政府主管部门和认可机构行使以上职能时，恳请贵单位大力配合。

违反上述规定有可能造成暂停认证以至撤销认证的后果。我们相信在双方共同努力下，可以有效地避免此类事件的发生。

在认证、审核过程中，对北京国标联合认证有限公司的服务有任何不满意都可以通过北京国标联合认证有限公司管理者代表进行投诉，电话：010-58246011；也可以向国家认证认可监督管理委员会、中国合格评定国家认可委员会投诉，以促进北京国标联合认证有限公司的改进。

我们真诚的预祝贵单位获得认证后得到更大的发展机会。